1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECTION 2023

★★★

♥ JUDGES' FAVOURITE



SAS Vignobbles h David - Château Garbes Cabanieu - Fût de Chêne

SAS Vignobles Herve David

France · Bordelais

ID SHEET

VINTAGE	2020
ORIGIN	Côtes de Bordeaux
COLOUR	Red
CATEGORY	Still
SUGAR CONTENT	None / Dry
GRAPE VARIETY	Merlot, Cabernet Sauvignon
CONSERVATION	Vin de garde regularly monitor
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

TASTING NOTE OF 1001 DÉGUSTATIONS

D'une belle robe grenat brillante, il nous offre dès l'ouverture d'élégants arômes de fruits noirs cuits, de sous-bois, de cassis grillé et de poivre. La bouche est très agréable, à la fois veloutée, suave et structurée. Des tanins fermes et digestes distillent des saveurs épicées et chocolatées très gourmandes. Longue finale sanguine et salivante. Servir aéré avec de solides viandes rouges.

Tasted in 01/12/2022

PAIRING DISHES

Roast wild boar
Dish of delicatessen meats
Travers de porc au thym et romarin

SALES POINT

AT THE PRODUCER'S SITE

SAS Vignobles Herve David
42 CHEMIN DU GARRE
33410 MONPRIMBLANC
Phone : 0033556629759
chateau-garbes-cabanieu.com